

うめナビ

2019.11
Vol.92

ロゴやアニメキャラも植物で再現！ 樹木アート「トピアリー」で 広く伝える「緑のメッセージ」

ネバーランド
インターナショナル

ネバーランドインターナショナル（世田谷区代田、宮崎雅代表 取締役、03・3481・8957、<https://www.topiarygarden.jp/>）は、「トピアリー制作」一筋に20年、事業を展開してきた。

トピアリーとは、樹木や花を人為的に刈りこんだ造形物であり、ヨーロッパ庭園における樹木の整枝法を指すが、日本でトピアリーといえば、ドイツニーラントで目にする樹木で作ったミッキーマウスがなじみ深い。

同社は、企業のロゴマークやイベントのシンボル、アニメーションキャラクターなどデザイン性

の高いものを植物で再現することを得意としている。マスコットキャラクターを手がけた事例では、2005年「愛・地球博」のモリコロ、2017年「全国都市緑化よこはまフェア」のガーデンベア

がフォトスポットとして話題を呼び、新名神高速道路のサービスエリアにおける鉄腕アトムの特ピアリーは、滞留時間・購買意欲の増加に一役買っている。また、ゴミ箱と化していたセブンイレブンの花壇にロゴマークトピアリーを植

栽したことで、ゴミを捨てる客が激減し店舗の美化向上に寄与した事例もある。このように、命ある造形物トピア

リーは、視覚的訴求力の高い「緑の看板」としてご依頼主様に喜んでいただいている。

最近では、ペット霊園やブリーダーからのご依頼なども増えており、周年事業に展示する数字やト音記号などのレンタル事業の展開も予定している。

無理難題大歓迎！「これって緑でできる？」そんなご相談はぜひ同社へ。



「全国都市緑化よこはまフェア」ガーデンベア



「愛・地球博」モリコロ



セブンイレブンのロゴマーク



サービスエリアの鉄腕アトム

中目黒にビーチ?! 国際唎酒師? 業界最速時短語学の肝はFUN! 世界最先端の知で『学び方改革』

語学堂



小倉進太郎社長(中)を囲んで

プログラム、メソッド、講師、科学的研究の細部にまでこだわった新進気鋭の時短語学学習を打ち出しつつも、伝統的な「守破離」哲学を重視する。語学学習に不可欠な知識のインプット、アウトプットにも日々FUNを凝らす。

本当に語学スクールなのか。お酒も飲めるビーチバーと和室のリラックスエンターテイメント空間が広がる中目黒の隠れ家、語学堂（目黒区上目黒、小倉進太郎社長、03・3445・6046、<http://gogaku.do.jp/>）なら、世界で使える「話せるフリ」が3週間で習得できる。そのユニークな視点はすべて語学学習のため。社長の長年の語学教授経験から、「日本人らしく本当に世界で活用できる語学スキル」習得』『働き方改革』の次は『学び方改革』と、FUN（楽しみ）に特化した業界最速時短学習を進めている。このFUNを最大化させることが、生徒のモチベーションと習熟度と語学活用環境創造の肝である。



「国際唎酒師プログラム」

たとえば、今期の目玉プロジェクトはSNTI提携校として開発した「国際唎酒師プログラム」だ。日本酒を片手に日本文化を学びながら「国際唎酒師」の資格も取得可能である。世界の知と最先端研究・技術導入をめざし、産学官の医脳理工連携に積極的な国立大阪大学との共同研究も今年から進めている。生体信号ウェアラブルをプログラムに取り入れたサービスの実施は業界初となり、より精度の高いパーソナル教育を実現した。

今後も語学教育の再定義を続け、それを基軸にした新たな市場の可能性をも模索していく。



FUNが詰まったビーチバースタイルの教室

<p>商社 6先</p>	<p>スーパー・小売・百貨店 28先</p>	<p>メーカー 15先</p>	<p>マスコミ・出版 32先</p>	<p>教育(大学・専門学校) 34先</p>	<p>官公庁 36先</p>	<p>ホテル 8先</p>	<p>金融 48先</p>	<p>建設・不動産 14先</p>	<p>システム関連 9先</p>	<p>その他 42先</p>	<p>合計 272先</p>
------------------	----------------------------	---------------------	------------------------	----------------------------	--------------------	-------------------	-------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	---------------------------

※本誌は、城南信用金庫のお取引先に配布する他、商社、百貨店、スーパー、メーカー、マスコミ、大学等にもお届けしています。

人工芝メンテナンス機の第一人者 大好きなサッカーに貢献 「怪我で苦しむ選手をなくしたい」

GME



廣田靖典社長(右)と従業員の後藤隼汰さん

しか代理店契約をしている会社はなかったが、廣田社長のサッカーに対する純粋な熱意が通じ、今ではSMG社がドイツで出展する展示会で日本人との窓口も務めるほど厚い信頼関係を築いている。

「人工芝グラウンドも、メンテナンスを続けると選手は怪我につながり、素晴らしい才能を持ちながら、怪我で活躍できなかつた選手は今までたくさんいた。これから人工芝にもメ

GME(横浜市瀬谷区久阿和西、廣田靖典代表取締役、045・442・7560、<https://www.gme-center.com>)は、サッカーなどの会場に使用されている人工芝のメンテナンス機の販売・レンタルと人工芝グラウンドのメンテナンス施工を行う会社である。

本業はチェーンソーといった緑化機械の修理・販売業であるものの、大好きなサッカーに対して貢献したいという熱い情熱を持っていた廣田社長が、人工芝グラウンドをつくった仲間から人工芝のメンテナンス機械がないかという相談を受け、「機械の修理屋である自分ができることはこれだ」と決心した。しかし、日本にはまだ人工芝にメンテナンスが必要という知識・技術がなく、世界中の人工芝メンテナンス機を独学で調べ、IFAも推奨しているドイツのSMG社にたどり着く。日本に数社

しか代理店契約をしている会社はなかったが、廣田社長のサッカーに対する純粋な熱意が通じ、今ではSMG社がドイツで出展する展示会で日本人との窓口も務めるほど厚い信頼関係を築いている。



人工芝メンテナンス機

原始布・古代織に魅せられて 紙布、木皮、藍染…唯一無二の素材感 出羽の織座が受け継ぐ古の技法

おしゃれ工房



東急東横線田園調布駅から徒歩3分
【定休日】日・月・祭日

おしゃれ工房(大田区田園調布、粕谷弘子代表、03・3722・0021)は、自生する草木から手間暇かけて天然の繊維を糸に績み、織る呉服店である。他の織物にはない唯一無二の素材感を一人

でも多くの方々に味わっていただくべく、2001年にオープンした江戸・明治時代に使われていた帳簿の一種である大福帳を切った

よりかけをした紙糸を横糸に、手引木綿糸を縦糸に織った紙布(しふ)や、楡の樹皮からつくった楡布(しなふ)などを使用して呉服や服飾雑貨を仕立てている。

梅雨時に根元から切り倒した楡の木の中皮を陰干しにし、8月頃木灰で3日程煮て柔らかくした皮を清流で洗い流し、その後2日程糠につけてさらに再び清流で洗い流し秋口まで陰干ししておく。細く裂いた楡は長さが限られているので、楡績(しなうみ)という糸つなぎの工程を経て1月頃に積み終わった糸によりをかけて強くする。こうして編み上げた楡布は、北の地に原住民が住んでいた頃より生活上必要な衣類として用いられていた。

また、天然染料の藍は古より世界中で愛されてきたが、昭和の高度経済成長期に化学と機械化の力に押され合成藍に変わってしまった。しかし江戸時代の藍染を目的とした田中昭夫氏は最後に残るのは本物しかないと確信し、原点に還り型染から始めた。藍は生き物だから手入れは毎日。型染とはいえ、糊をおき何度も何度も浸けて藍の濃淡をつけ、特殊な布に型染を施す。田中氏は残念ながら本年2月に永眠された。藍染の美しさを極めた匠の技を受け継ぐ。

ぜひお立ち寄りいただき、出羽の織座が伝える一度は途絶えた古の技法、東北地方を中心に育まれた伝統文化に触れてください。



楡布と手引木綿の布を使った正藍型染の帯
正藍型染師田中昭夫 作
楡布の津軽こざん刺バッグ
紙布の帯: 写真の表面に黒く見えるシミは毛筆字

本格イタリアンと自家製ケーキ 子どもから大人まで楽しめる お客様に寄り添うアットホームな空間

TAK CAFE



オシャレで温かみのある店内で、美味しいひとときを...

TAK CAFE(大和市中央林間、上村匠オーナー、046・272・4760、<https://www.takcafe.jp>)は、2009年に東急田園都市線中央林間駅から徒歩2分のところにTAK CAFEをオープンした。さらに、2018年に中央林間駅西口に2号店となるTAK BAR(タクバル)、2019年相模大塚にオープンした3号店TAK CAFE Italian dishes&cakesの計3店舗を展開している。2015年には神奈川県優良小売店舗として表彰されている。

ミラノ・ローマの星付きレストランで修行したオーナーシェフが旬の食材を活かした絶品料理の中でも、人気No.1メニューは有頭海老のトマトクリームパスタだ。まると濃厚なトマトクリームが絡む間違った美味しさをぜひ堪能いただきたい。

また、専属パティシエがつくる自家製ケーキも、種類が豊富で季節に合わせたオリジナルのケーキが楽しめる。自家製ケーキ



自家製ケーキ(税抜490円〜)は
テイクアウトもOK

イチオシ!有頭海老の
トマトクリームパスタ
1,150円(税抜)

「コース料理で例えれば華やかなデザートのような存在でありたい」「いつでも誰でもどんなシチュエーションでも、楽しめる場所でありたい」「本場イタリアの味を全力で再現する台所でありたい」との思いで店づくりをしている。

はテイクアウト可能、ホールケーキも予約できるのでお誕生日や記念日、クリスマスにもおすすめ。その他、ケーキタリングサービスやデリバリー、料理教室なども行っている。ご相談・お問い合わせはホームページからどうぞ。

TAK CAFEグループとして、「コース料理で例えれば華やかなデザートのような存在でありたい」「いつでも誰でもどんなシチュエーションでも、楽しめる場所でありたい」「本場イタリアの味を全力で再現する台所でありたい」との思いで店づくりをしている。

中学受験に革命を！ すべての子に中学受験の可能性を！ 早慶合格率80%「早慶維新塾」

早慶維新塾



野田英夫塾長

MIRAINO（本社・港区三田、野田英夫代表取締役 03・5577・2117、<https://sokeiishinjuku.com>）は、早慶中学受験専門塾「早慶維新塾」を運営している。社長が塾長を兼ねる。早稲田と慶應の附属校受験に特化した同塾は、早稲田と慶應において全国No.1、合格率で実に80.0%という驚異的な実績を叩き出している。

そもそも中学受験に対して、皆様はどのような印象をお持ちだろうか。一部の優秀な子だけの特別な世界。さらに、早稲田と慶應志望の小学生とはどのような子たちだろうか。さぞかし特別優秀な子たちなのではないか、そのような思われているだろう。

しかし、早慶維新塾は違う。通っている生徒たちは普通の子ばかり。むしろ、サピックスや四谷大塚などの中学受験大手塾において、授業についていけなかった生徒が半数を占める。

「今の中学受験で『常識』と考えられている認識の多くは、『非常識』だらけ」と野田塾長は語ってくれた。たとえば、従来の中学受験塾

での授業内容だが、多くは早慶入試では出題されないもので、生徒は多くの不必要を強いられる。また、大学附属校である早慶入試は決して難しい問題ばかり取組ませている。難問を解き続けていけば、易しい問題は解けるはずだという考え方自体が、実は非常識である。早慶維新塾は「維新」の名にかけて、「教育革命」を起こす使命を負っているのだ。

早慶維新塾
SOKEI ISHINJUKU
2019年度合格実績
80.0%達成!!
(15校中12校合格)



美味しい、楽しい、癒しの空間 「地元で愛される元気の出るお店」 食を通じてお客様と感動を共有

アイルグリーン



相武台本店

フィン用語で「とても綺麗な」を意味する Green（グリーン）を組み合わせ、料理やお酒造りにも綺麗な水は必要不可欠であることから、「Air Greenアイルグリーン」と名付けた。

相武台本店では、鳥取県銘柄鶏「大山鶏」を使用して良質な備長炭で焼き上げた焼き鳥を提供している。プリプリの歯ごたえと脂のノリが絶妙で、お酒とも相性抜群の逸品である。さらに、社長がこだわりの抜いた豊洲市場直送の朝獲れ鮮魚も堪能したい。美味しい料理はもちろん、親しみやすく元気いっぱい笑顔あふれるスタッフの接客も好評を博している。

また、今年の11月には、座間駅前到大衆ホルモン焼肉店がオープンする。各卓にサーバーを設置し、低価格帯ながら良質なお肉のラインナップをご用意している。ぜひ一度、個性あふれる各店舗にお越しください！



旨い魚に旨い酒をたっぷり味わって！

各店で、新鮮なお刺身やこだわりの地鶏を味わえたり、バリ島を身近に感じる本場インドネシア料理を堪能できたり、さらには豊洲市場直送の天然まぐろ専門店といったさまざまなコンセプトを愉しめる点が特長だ。

社名の「アイルグリーン」は、昔から養田社長の趣味であるサーフィンの波乗りポイントとして有名なインドネシアのバリ島に由来するという。インドネシア語で「水」を意味する Air（アイル）とサー

親子連れも安心、リラックスした施術 地域に根差し、皆様から愛される 鍼灸マッサージ院を目標に

リラief
Relief



施術中の長谷川真也院長

今年7月に開院した鍼灸マッサージ院 Relife（横浜市都筑区川和町、長谷川真也院長、045・530・2009、<http://www.relief-shinkyu.com>）は、肩や腰などに悩みを抱えた患者に鍼灸やマッサージ、骨盤矯正などを施術している。

初来院患者の半数以上は鍼灸施術未経験で、鍼治療に不安を抱く方も少なくないが、施術後「まったく痛みがなく、即効性に驚いた」など、反響が大きい。また、多くの患者が選択する「総合施術」メニューでは、丁寧なカウンセリングの時間を通じて施術内容を決めていく。鍼、灸、マッサージ、骨盤矯正から自分に合った施術メニューを組み立てられる点が魅力である。骨盤矯正は、自分の体重を利用してブロックの上に乗るだけ、うつ伏せで背骨を揺らしていくなどやさしい矯正法を用いるので、恐怖心もなく安心して任せられる。そして、プレミアムボディーマットのうえで受けるマッサージは格別だ。

木目を基調とした落ち着いたデザインの内には、ヒーリング

業界で15年の経験を持つ長谷川院長が施術した患者数は、延べ8万人を超える。幼少時から、頸椎ヘルニアを患う父親の症状を改善に導いた技術に興味を持ち、鍼灸マッサージの世界にのめりこんでいった。「地域に根差し、皆様から愛される鍼灸マッサージ院」が目標。ボランティアマッサージ講習会などを企画し地域に貢献していきたい」と語る院長の想いをこめた取組みの一環として、市立川和小学校で毎年開催される『川和芸能文化祭』に参加し、地域の方々にマッサージを行っている。



鍼治療が初めての方もぜひお気軽に

木目が基調の清潔感あふれる院内

セラミック製造一筋 半世紀のプライド 短納期と品質で日本のものづくりを支える 100年企業へ向けたさらなる進化を

セライズ



本社外観

セライズ（大田区池上、本山敏文代表取締役社長、03・3755・0690、<https://www.ceramic.co.jp/>）は、1968年の創業以来、セラミック部品の製造販売を手がけ、新潟県上越市三和区にある工場でセラミックを原料から焼成まで一貫生産している。

創業当時は、金型をもとにした量産のご注文が中心だったが、最近では、多品種小ロットが求められるといった急激に変化したところにあるニーズに合わせて、生産体制を大きく変革する必要が出てきた。



セラミックの特性を活かした同社製品の数々

問い合わせが徐々に増えてきている。業界を越えて、セラミックが意外な製品に使用されることを知ることでもきて新たなマッチング展開にも期待が広がる。

また、セラミックを製造していたエンジニアが、「金型なしで1個から最短5日で納品いたします」を合言葉に、技術営業としてお客様のお困りごとを伺うことで無駄なくスピーディーな対応を心がけている。

高価と思われるがちなセラミックだが、お気軽に1個から試作をご注文いただいで、セラミックの特色を実感してほしい。

これからも、セラミックの可能性をお客様に感じていただけるように、従業員一同邁進していく。

緑の傍で、自然と共生可能な社会へ 安全な野菜づくり、環境づくりで 農家をサポートする商品開発

環緑



特許取得の「ロッキィ」



稼働中の自動水質浄化システム「コアロッキィ」

根域空気供給機「ロッキィ」

「ロッキィ」未使用区

「ロッキィ」使用区

設置も手軽、動力いらず。農作物の生育を促進します

「林学科」を卒業したこともあり、森林の保護や自然環境に対してお役に立ちたいと考えた中山賀央代表取締役社長が、環緑（杉並区和田、03・3381・1020、<http://www.canrock.jp/>）を設立して16年。会社名からも、薬剤や化学物質に偏りすぎない、自然と共生可能な商品開発で緑に囲まれた暮らしを日々めざす経営方針が窺える。環境緑化や屋上緑化事業を経て、現在は「水づくり、土づくり、種づくり」を通じて農家をサポートできるような農業資材づくりを進めている。

同社では、マイクロボブルやナノバブルなど超微細な気泡をたくさん含んだ水を独自の方法で安く簡単に製造し、農作物の根域に供給する機器「ロッキィ」を開発し、特許を取得している。農業分野を中心に利用範囲を広げ、「この機器を導入して生産される野菜や果実は栄養価が高く、収穫量も増大する」と農家からは大変喜ばれている。最近では、池、沼、湖などの水質浄化や家畜の飲用水にも使用され始めている。

その他、ゴルフ場のグリーンの芝生の輸入販売も手がけ、千葉県袖ヶ浦カンツリークラブを皮切りに著名なゴルフコースでの採用実績を持つ。

創業135年 佃煮・和惣菜の老舗 「題名のないパン屋」をスタート 和とパンを極めた絶品食パン

佃浅商店



佃浅商店が新たに始めた「題名のないパン屋」

佃浅商店（大田区大森東、杉原健司社長、03・3761・3033、<https://www.tsukusa.com/>）は、創業135年を迎えた佃煮・和惣菜屋である。有名デパート地下各店舗にも出店している老舗だが、新たな取組みとして、今年4月本社敷地内に食パン専門店「題名のないパン屋」を開業した。

現代日本のパン食流行や米離れの加速を実感していた社長は、和惣菜の可能性を他のフィールドに向けた。母親が「卵の花」の惣菜を食パンにのせて食べていたことをきっかけに、和惣菜に合うパンを創るアイデアが閃いたという。社長はこれまで大切にしていた人脈を辿り、パン製造へ試行錯誤を重ねた。

完成した商品は、「無題の熟成（プレーン）」（2斤800円（税別））、「無の極み ぶどう」（レーズン・味噌）（2斤980円（税別））、「無の極み 味噌」（2斤840円（税別））。中でも「無の極み 味噌」は、自社惣菜にも使っている江戸甘味噌を使用してやさしく深みのある甘さを活かし、口どけのよさ、耳まで極限の柔らかさとみずみずし



「無の極み ぶどう」



「無題の熟成」

さを実現した。業歴135年の技術が光る「和」と「パン」の融合は、自社の和惣菜に合うどこにもないパンを生み出した。オープン以降客足が途絶えることなく、連日完売となる盛況ぶり。自社の和惣菜を活かす新たな起爆剤となった。

店名は「美味しいと言葉やストーリーはいらない。ただ素直に感じる美味しさを届ければそこからストーリーが始まる」という想いから名付けた。「美味しいものは食べればわかる、とにかく食べに来てほしい。佃浅商店の和惣菜と一緒に新感覚の味を体験していただきたい」と社長は語る。